

This Page Is Inserted by IFW Operations  
and is not a part of the Official Record

## **BEST AVAILABLE IMAGES**

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

**IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.**

**As rescanning documents *will not* correct images,  
please do not report the images to the  
Image Problem Mailbox.**

27  
BQ

**Vegetable-fruit drink for strong and handsome**

Patent number: CN1091262  
Publication date: 1994-03-31  
Inventor: MINGXIA LU (CN)  
Applicant: LU MINGXIA (CN)  
Classification:  
International: A23L2/02  
European:  
Application number: CN19930101623.163022  
Priority number(s): CN19930101623.163022

**Abstract of CN1091262**

A vegetable-fruit nectar is made up of carrot (5%), cabbage (4%), celery (6%), tomato (12%), apple (5%), strawberry (5%), banana (8%), pear (5%), mineral water (44.9%), granular sugar (5%) and sorbic acid (0.1%) through removing peel or kernel, crashing, mixing, heating at 100-120 deg.C for 15 min in sealed container and cooling. It can resist cancer and lower blood-fat.

Data supplied from the *esp@cenet* database - Worldwide



[12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 93101923.0

27  
BQ

[51]Int.Cl<sup>5</sup>

A23L 2/02

[43]公开日 1994 年 8 月 31 日

[22]申请日 93.2.26

[71]申请人 路明霞

地址 150001 黑龙江省哈尔滨市南岗区海河路  
3 号花仙天然美容化妆品公司

[72]发明人 路明霞

说明书页数:

附图页数:

[54]发明名称 健美菜果茶

[57]摘要

一种健美菜果茶及其制造方法, 选用胡萝卜 5%、白菜 4%、芹菜 6%、西红柿 12%、苹果 5%、草莓 5%、香蕉 8%、梨 5%, 清洗去皮壳、核, 粉碎成细糊, 搅拌均匀, 然后添入矿泉水 44.9%、砂糖 5%、山梨酸 0.1%, 置于密封的容器中, 在 100—120℃, 15 分钟冷却后制成菜果茶。菜果茶可以防治疾病, 如抗癌、降低血脂等。

## 权 利 要 求 书

---

1. 一种健美菜果茶,其特征在于菜果茶的配比是胡萝卜 5%、白菜 4%、芹菜 6%、西红柿 12%、苹果 5%、草莓 5%、香蕉 8%、梨 5%、矿泉水 44.9%、砂糖 5%、山梨酸 0.1%。

2. 一种健美菜果茶的制造方法,其特征在于制造方法分为两个步骤:

(1)首先将胡萝卜 5%、白菜 4%、芹菜 6%、西红柿 12%、苹果 5%、草莓 5%、香蕉 8%、梨 12%,去除其皮壳和核,加以粉碎成细糊状,均匀搅拌。

(2)然后添加 44.9%矿泉水、5%砂糖、0.1%山梨酸,装在密封良好的容器中,经过 100—120°C 高温处理 15 分钟,高压灭菌,自然冷却后就制成菜果茶。

# 说明书

## 健美菜果茶及其制造方法

本发明涉及一种健美菜果茶及其制造方法,属于保健饮料的技术领域。

目前市场上已广泛饮用果茶,国内也有一些专利,例如CN1054706A、CN1053732A,大都以山楂为主要原料,CN1050489A专利也系利用天然蔬菜汁为原料,这些均有其特点和功效,但目前尚无利用蔬菜、果配合制成的菜果茶,其功效也异。

本发明的目的是要提供一种健美菜果茶,它可以促进发育,健美抗衰老的作用,降低胆固醇,血脂。

本发明的另一个目的是要提供一种工艺方法,可以制成上述的健美果茶。

本发明的目的是这样实现的,以胡萝卜、白菜、芹菜、西红柿、苹果、草莓、香蕉、梨为主要原料,按一定的配比配料,再按工艺制成。

兹将健美菜果茶的制造工艺阐述于下:

1. 健美菜果茶的配比是:

胡萝卜	5%	白菜	4%	芹 菜	6%
西红柿	12%	苹果	5%	草 莓	5%
香 蕉	8%	梨	5%		
矿泉水	44.9%	砂糖	5%	山梨酸	0.1%

2. 制造的工艺过程主要分成 2 个步骤:

A. 配制、粉碎、搅拌过程:

首先将胡萝卜、白菜、芹菜、西红柿、苹果、草莓、香蕉、梨洗净,并去除其皮和核,按上述配比配料,加以粉碎成极细糊状,均匀搅

拌。

#### B. 高温高压灭菌过程：

然后添加 44.9% 矿泉水, 5% 砂糖和 0.1% 山梨酸装在密封良好的容器中, 经 100—120°C 高温处理 15 分钟, 高压灭菌, 冷却后就制成健美菜果茶。

菜果茶的功效和原理如下：

健康长寿的重要因素之一是营养, 经世界各国对长寿地区的调查表明, 常食素食或多食菜果的地区, 发病率较低, 长寿的人数也多。

新鲜的蔬菜水果可以明显的降低胃癌发病率, 菜果除了抗癌, 降低胆固醇, 降低血脂, 防治便秘, 清洗体内多余胃液, 淋巴液, 红细胞, 以外, 还可以减肥, 乌发, 治疗斑疮, 促使皮肤光洁柔嫩, 体形健美, 不致过于肥胖, 使精力更为充沛。

我国中医从来认为医食同源! 从这个观点出发蔬菜水果都被看作是增进健康、防治疾病的药物, 对儿童、中老年、运动员的生长发育, 健美以及抗衰老均有极高的营养价值。

菜果中含有多种维生素 A、B、C、E, 由于维生素 C 的缺乏, 使身体抗性减弱, 机体的解毒和造血机能降低, 不能正常地新陈代谢, 使发育不良。胡萝卜、白菜含有丰富的人类胡萝卜素, 可以分解为维生素 A。

最近又发现钼的作用, 可以抑制人体内亚硝酸类, 致癌物质的合成和吸收, 经过测定菜果中含有一定时的钼, 人类心肌中含有较高的比例钼, 对维持心血管的正常功能有重要的作用。

菜果中还含有纤维素, 纤维素虽不能被人体消化吸收, 本身也没有营养价值, 但由于它具有加速胆固醇降解为胆酸的反应, 从而降低心血管病的发病率, 食物中缺少纤维素, 人体就会由于维生素合成受阻而致病, 菜果中不仅含有多种人体需要的营养素而且还

有调节人体正常代谢的重要作用。菜果可以维持人体中酸碱的平衡。

矿质元素约占人体重量的 2.3—4.3% 在维持组织渗透区,构成缓冲体系和保持体内酸碱平衡上有着重要的作用,菜果中含有几十种矿质元素,其中尤以钙铁磷的含量更为丰富,尽管人体对这些元素的需要并不多,但仍需要经常的补充。

蔬菜中含有丰富的有机酸,以调节人体的酸碱平衡,参与人体的正常代谢,所以多食菜果对人体具有极其重要的作用。

与现有技术相比,本健美菜果茶具有下列优点:

1. 制造工艺简单,一般保质期可以达到二年。
2. 含有多种营养,可以补充调节人体的需要,经常食用可防治各种病症,尤其是可抗癌、降低胆固醇、降低血脂。
3. 可使饮用者保持体型健美,具有抗衰老的功能。
4. 饮用方便无任何副作用。
5. 健美茶的菜果均选用不使用农药种植的菜果,因此绝无副作用。

实施例:

把 5%胡萝卜、4%白菜、6%芹菜、12%西红柿、5%苹果、5%草莓、8%香蕉、5%梨洗净去掉壳皮和核加以粉碎成细糊,均匀搅拌,然后添加 44.9%矿泉水、5%砂糖、0.1%山梨酸,放置密闭容器内,在 100—120°C 高温处理 15 分钟,进行高压灭菌,冷却以后就制成健美菜果茶。

XP-002213677

AN - 1997-155041 [15]

AP - CN19930101923 19930226

CPY - LUMM-I

DC - B04 D13

FS - CPI

IC - A23L2/02

IN - LU M

MC - B04-A08C2 B04-A09F B14-F06 B14-H01 D03-H01G D03-H01T2

PA - (LUMM-I) LU M

PN - CN1091262 A 19940831 DW199715 A23L2/02 000pp

PR - CN19930101923 19930226

XA - C1997-049688

XIC - A23L-002/02

AB - CN1091262 A vegetable-fruit nectar comprises carrot (5%), cabbage (4%), celery (6%), tomato (12%), apple ( 5%), strawberry (5%), banana (8%), pear (5%), mineral water (44.9%), granular sugar (5%) and sorbic acid (0.1%). Prepn. comprises removing the peel or kernel, crushing, mixing, heating at a temp. 100-120 deg. C for 15 mins. in sealed container and cooling.

- USE - The drink can resist cancer and lower blood-fat.

IW - VEGETABLE FRUIT DRINK

IKW - VEGETABLE FRUIT DRINK

INW - LU M

NC - 001

OPD - 1993-02-26

ORD - 1994-08-31

PAW - (LUMM-I) LU M

TI - Vegetable-fruit drink